

Comment qu'il faut s'y prendre

Travailler le beurre en pommade. Ajouter le sucre et le sel au beurre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter l'oeuf et la vanille. Incorporez progressivement le mélange farine-levure. Terminer par les pépites de chocolat (et de noix concassées le cas échéant). Bien mélanger.

Là, j'ai fait un boudin avec à l'aide d'un film transparent. Façon sushi.

Placer le mélange (ou le boudin) au réfrigérateur pendant au moins une demi-heure.

Former des boules de pâte et les aplatir (ou couper des tranches du boudin et les reformer correctement en rond car ça se déforme un peu au coupage à cause des pépites) et les placer sur une plaque munie d'une feuille de papier sulfurisé. Bien les espacer car elles s'étalent à la cuisson (laisser au moins 5cm entre chaque cookie).

Cuire au four préchauffé à 170°C pendant 10 minutes (voire 11-12 minutes, si vous les voulez un peu plus durs sur le dessus). A la sortie, ils n'ont pas l'air cuit, mais vont durcir en refroidissant.

Laisser refroidir avant de les décoller.

Recette en images et plus détaillée sur mon blog: <http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com/article-34102684.html>

Recette (très largement) inspirée du livre: Mon cours de cuisine - mes basiques chocolat

Ingrédients

- 150g de sucre brun ou cassonade (recette originale: 200g)
- 100g de beurre mou
- 170g de chocolat noir concassé ou pépites de chocolat
- 220g de farine
- 1 oeuf
- 1 cuillerée à café d'extrait de vanille
- 1/2 cuillerée à café de levure chimique
- 1/2 cuillerée à café de sel
- vous pouvez aussi ajouter 100g de noix

Temps de préparation

10 minutes

Cuisson

10 minutes

Niveau

Facile

Pour de vrai hein, trop trop facile

Cookies Pépites de Chocolat



Fiche n°11

Pour le goûter, le café, le thé...